

仕様

	CH-12B	CH-11B
電源	単相200V (50-60 Hz 共用)	交流100V (50-60 Hz 共用)
消費電力	2,000 W	1,300 W
大きさ (約)	幅318 mm×奥行372 mm×高さ88 mm	
質量 (約)	4.3 kg	3.4 kg
火力調節 (約)	8段階調節 80 W相当～2,000 W	7段階調節 80 W相当～1,300 W
揚げ物温度調節 (約)	7段階調節 140～200℃	

●待機電力…約0.7 W ※電源スイッチが「切」の状態。

IH クッキングヒーター かんたんIHブック

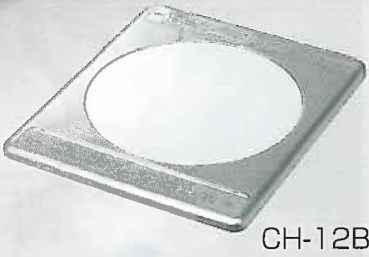
取扱説明書

IH クッキングヒーター(家庭用)

品番 CH-12B(200V)
CH-11B(100V)

かんたんIHブック

●直火がないので立ち消えや
引火の心配がありません！



CH-12B

- このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
 - ご使用前に「安全上のご注意」(4～6ページ)を必ずお読みください。
 - 保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
 - 電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置工事説明書別添付

愛情点検

長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！



こんな症状はありませんか

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 本体内部にある冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年 月 日	お買い求め先
品 番		☎ () -

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

製造元 松下電器産業株式会社 IHクッキングヒータービジネスユニット

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© 2007 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

ZY02-629
S0507Y0

ZY02-629

火を使わないから快適

- ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

汚れたらサッとふける トッププレート&トップフレーム

- いつまでもきれいにお使いいただくためには
こまめなお手入れが肝心です。(P.19ページ)

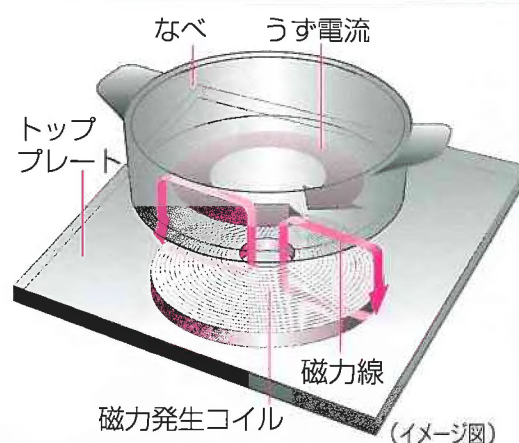
IH加熱のしくみ

IH(電磁誘導加熱)で なべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。

↓
なべを通るときにうず電流が発生。

↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。



(イメージ図)

初めてIHを お使いになる方へ

- IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため
「安全上のご注意」と「IH調理のコツ」を
よくお読みください。



IHレシピ集や
IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい！

松下電器協賛「IHクラブ」ウェブサイト

「使って納得 IH」

<http://www.IHcook.gr.jp>

お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。



8

ページ

このなべは 使えますか？

新しく買うときは、マークで確認！
お手持ちのなべは、こうして確認！

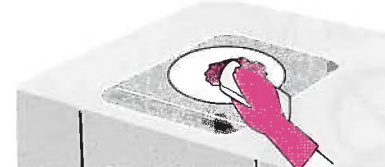


19

ページ

トッププレート が汚れた！

焦げ付いた！変色した！しみが付いた！



毎日のお手入れが肝心です。
取りにくいときは、こうして取ります！

22

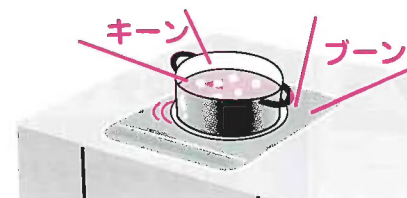
ページ

なべから音がする！

「キーン」「ジー」「ブーン」…など

本体から音がする！

電源スイッチを切ったのに…？



もくじ

確認と ご注意

安全上のご注意

4

使用上のお願い

7

使えるなべは？

8

各部の名前

10

毎日の 使い方

使い方

11

- 加熱調理 (ゆでる・煮る・蒸す・いためる・焼く)
- 自動湯沸かし
- 揚げ物

IH調理のコツ

14

- 火力調節の目安／調理別のポイント

長く 使うために

お手入れ

19

次の表示が出たら…

20

故障かな？

21

保証とアフターサービス

23

仕様

裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

強制 必ず実行していただく「強制」内容です。



火災、やけど
爆発、感電などを
防ぐために…



警告

揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 500g(0.56L)未満の油量で調理しない
- 揚げ物切/入 ボタンで調理する
- 必ず、「あっせんの天ぷらなべ」を使う (P.8ページ)
- なべ底が反ったり変形していないこと
- なべは中央に置く

(油温が上がりすぎて発火の原因になります)

いため物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火します)
(なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱します)



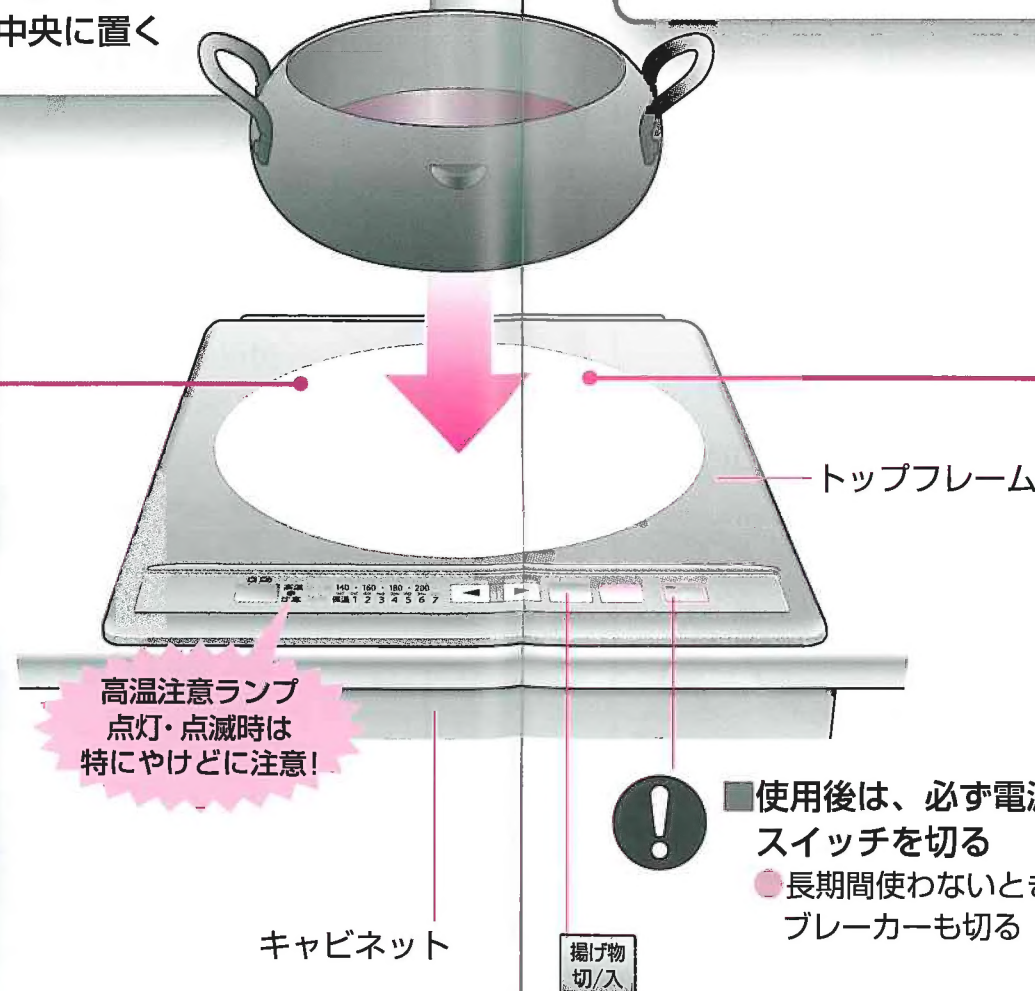
トッププレートには

- なべ以外の物を置かない
- カセットコンロ・ボンベ・缶詰など
(誤って加熱すると爆発します)
- アルミ箔なべ・レトルトパックや、
アルミ箔・金属製スプーン・なべのふたなど
(破裂によるけが、加熱によるやけどの原因)
になります



トッププレート(ガラス製)・トップフレームには

- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を加えない
(トッププレートが割れたり
トップフレームが変形します)
- トッププレートにひびが入ったり
割れたら、手を触れずに、電源スイッチと
ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

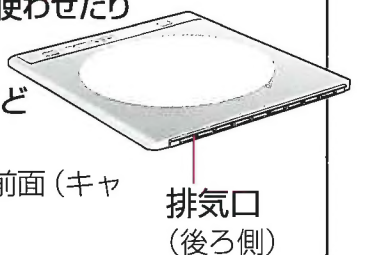


使用中や使用後しばらくは高温です!

- トッププレート・トップフレームに触れない

発火・やけど・感電などを防ぐために 次の点もご注意ください

- 可燃物を近づけない
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり
乳幼児に触れさせない
- 吸・排気口に、ピンや針金など
金属製の物を入れない
※吸気口は、本体底面または前面(キャビネット内)にあります。
- 分解・修理・改造をしない
→修理は、お買い求め先にご相談を。



安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 注意

みそ汁・カレーなどを煮たり
温めたりするとき(突沸に注意!)

- ❗ 火力を弱めにし、ときどき
かき混ぜる
(水や調理物を加熱していると、突然
沸騰して飛び散ることがあります)



発火、やけど
けがなどを防ぐ
ために…



揚げ物をするとき
(発火・やけどに注意!)

- ❗ 油煙が多く出たら
すぐに電源スイッチを切る
(加熱を続けると、発火します)
- 油の飛び散りに注意する
- ⊘ 他の機器(ガスコンロなど)で
あらかじめ加熱した油を使わない
(「油温度制御装置」が正しく働か
ず、発火の原因になります)
- 高温になっているなべに触れない

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- ❗ 念のため医師とよくご相談ください
(本製品の動作が、ペースメーカー
に影響を与えることがあります)

次の点もご注意ください

- ⊘ ■ なべを不安定な状態にしない
(落下して、けが・やけどの原因になります)
- なべの下に紙などを敷かない
(焦げたり、燃えたりします)
- 空焼きしたり、加熱しすぎない
(調理物が燃えたり、なべが破損します)
- 調理以外に使わない
(加熱しすぎたり、異常動作の原因になります)



使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

- 磁気に弱いものを近づけない
● ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなること
があります)



- ICカード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れます)

■ IHクッキングヒーターの上で
電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- IHジャー炊飯器など
(IHクッキングヒーターが故障します)



- キャビネットに調味料・食品などを
置かない
(排熱により、調味料・食品などが変質します)

- 天面操作部に熱いなべなどを置かない
(損傷することがあります)

- トッププレート・トップフレームに酸の強い
食品が付いた場合は、早めにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
(放置すると変色します)

- トッププレート・トップフレームをなべ底で
こすったり、トップフレームに熱いなべを
置かない
(傷付いたり、変色します)

■ 吸・排気口をふさがない

- フィルター(吸・排気口)目詰まり検知が
働いて、通電を停止します。
※ 吸気口は、本体底面または前面(キャビ
ネット内)にあります。

- なべがトップフレームに乗り上げた状態で
使わない

- (安全機能が正しく働かなかったり、うまく
調理できないことがあります)



揚げ物をするとき

- 油の飛び散りを少なくするために
● 油が飛び散りやすい材料は、きちんと
下ごしらえする(18ページ)
- なべの内側に水滴がついたまま油を入れない
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない
(油温が上がってくると、油が飛び散ります)
- 顔を近づけない

安全上のご注意

使用上のお願い

使えるなべは？

確認のしかた

新しく購入するとき



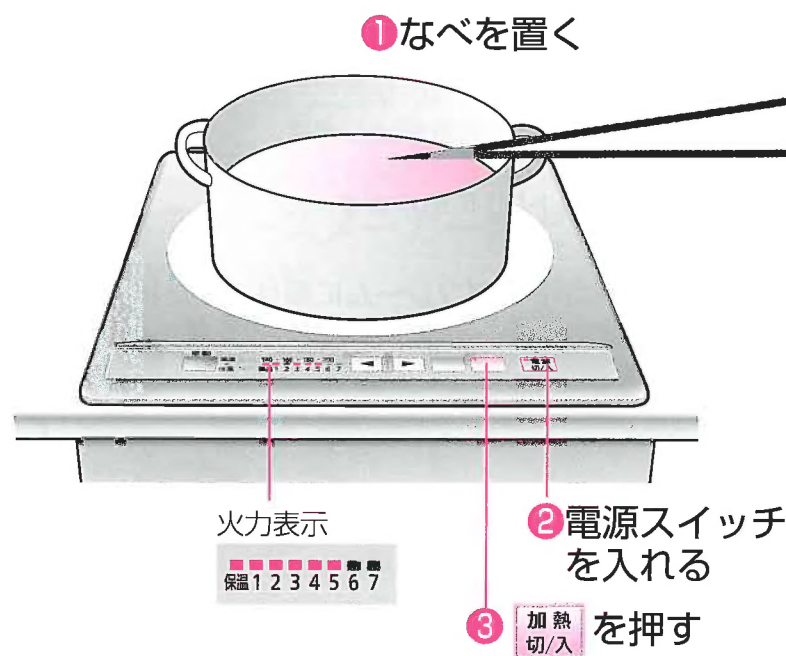
マークを確認！



財団法人「製品安全協会」が認定した
IHクッキングヒーター対応の商品です。

または
あっせんなべをお勧めします。
(お買い求め先にお問い合わせください)

お手持ちのなべを確認するとき



なべに…
水を入れて
加熱してみる！

使えるなべは
火力表示が点灯
(加熱スタート)
●確認したら切る。

使えないなべは
火力表示が点滅
(1分後、表示が消え通電停止)

揚げ物をするとき

必ず
あっせんの天ぷらなべを
使う！



品番：KZ-TT2
希望小売価格：2,100円(税込)
大きさ：内径約22cm×深さ約7.5cm
●お買い求め先にお問い合わせください。
(2007年6月現在)

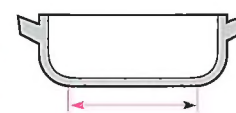
自動湯沸かしをするとき

必ず
CH-IH IH 付きの
なべを使う！

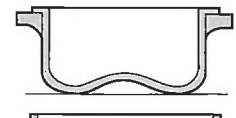
●1mm以上の反りがあるなべは使わない。
(沸騰が続き、ブザーがすぐに鳴りません)
●内側がフッ素樹脂加工されたものは、センサーで
正しく検知できない場合があります。

見分け方のポイント

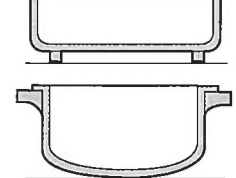
底の 形状



- 平らで、トッププレートに密着する
- 底径12cm～26cm
- 26cmを超えると、トップフレームに乗り上げて
正常に加熱できないことがあります。



- 約4mm以上の反り・脚がある
- 底が丸い
- 安全機能が正しく動きません。
- 加熱できないことがあります。
- 火力が弱くなります。



- 底が薄過ぎる
- 反ることがあります。

材質



鉄

ホーロー



ステンレス

(磁石で見分ける
ことができます)

なべ底に磁石が付く
●一層なべ<18-0>
●多層なべ

なべ底に磁石が付かない
●一層なべ<18-8・18-10>
●なべの種類によっては、火力
が弱くなるものがあります。



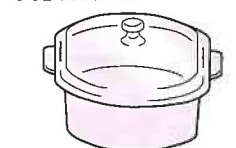
●多層なべ
<アルミや銅を挟んでいるもの>



アルミ・銅



耐熱ガラス



土なべ



ご注意

- 土なべなどの陶磁器は、「IH用」と表示されていても使わない
- 形状などによっては、本製品が故障します。
- IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

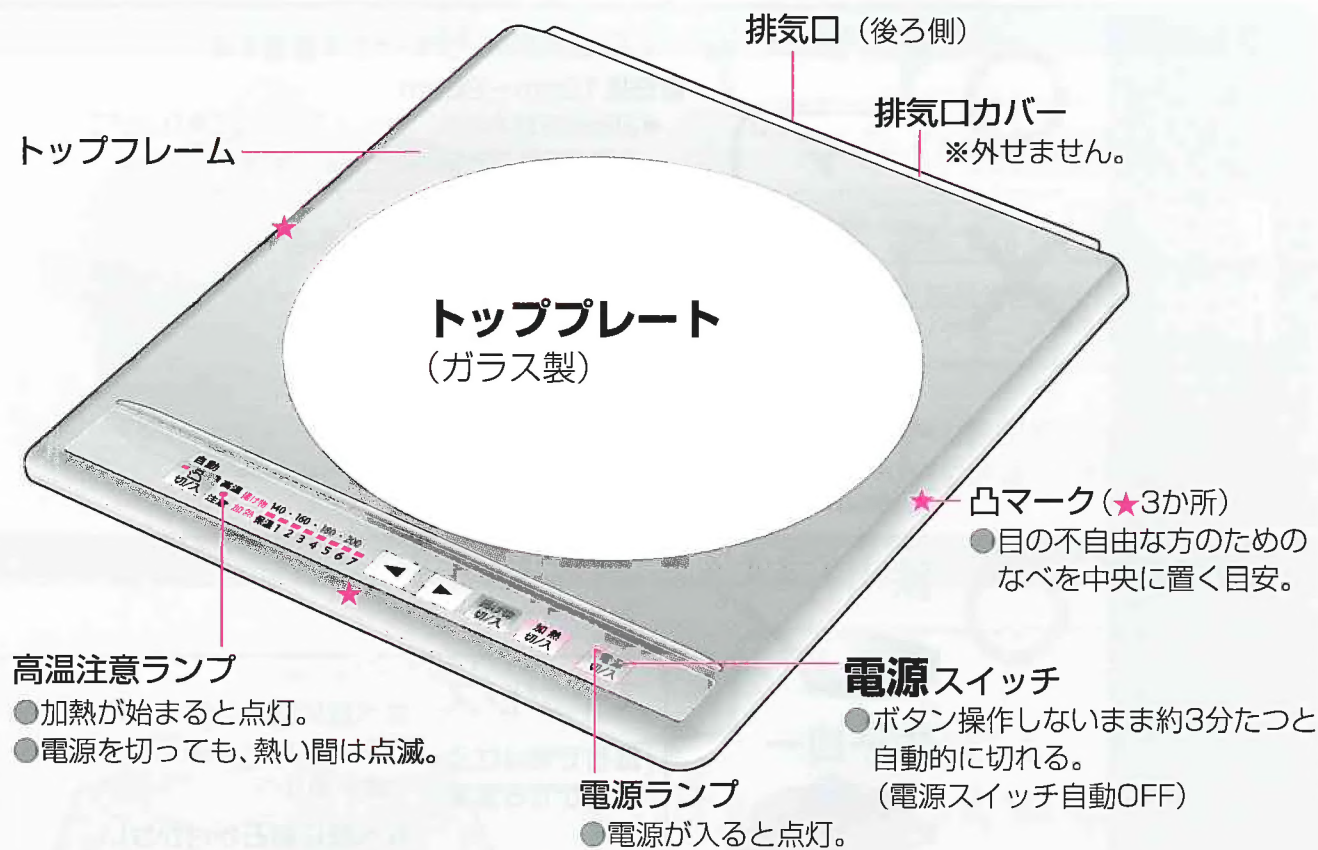
ホーロー加工品について

- 空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わない。
- 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。



使えるなべは？

各部の名前



天面操作部



安全機能

うっかり使用時には

- なべなし自動OFF
- 小物自動OFF
- 空焼き自動OFF
（☞20ページ）
- 切り忘れ自動OFF
（☞21ページ）

温度が上がり過ぎたときには

- 揚げ物そりなべ自動OFF
（☞20ページ）
- 温度過昇防止
（☞22ページ）

誤通電を防止

- 電源スイッチ自動OFF
（☞10ページ）

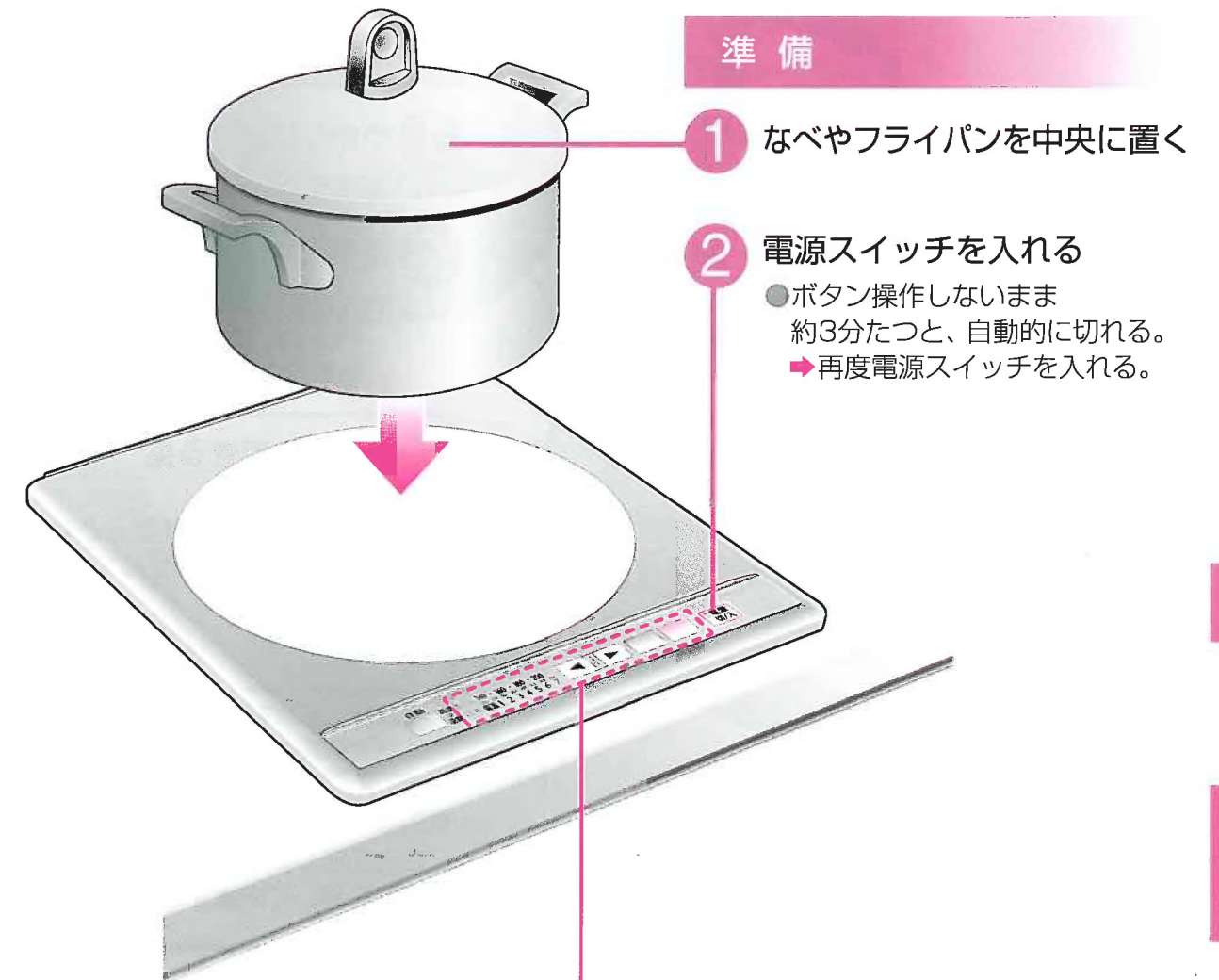
高温を警告

- 高温注意ランプ
（☞10ページ）

使い方

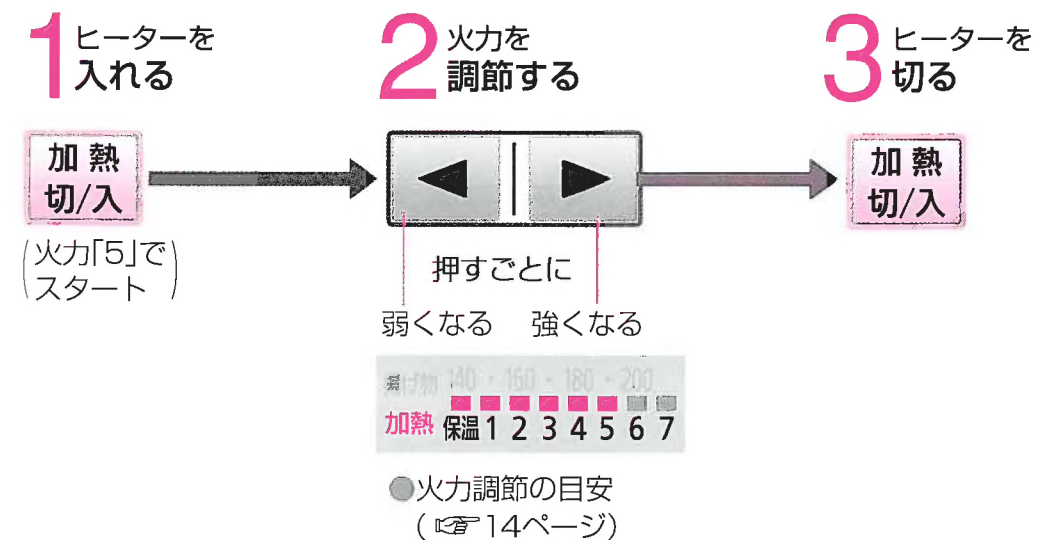
加熱調理

準備



操作

ゆでる
煮る
蒸す
ためる
焼く



使い方

自動湯沸かし

準備

- 1 やかんやなべに水を入れ、中央に置く
●使えるなべは (P. 8ページ)
- 2 電源スイッチを入れる
●ボタン操作しないまま
約3分たつと、自動的に切れる。
→再度電源スイッチを入れる。

湯沸かしできる量
●1~2L
(少なかったり、多すぎるとセンサーが
沸騰を検知できません)

ふたをする
吹きこぼれを防ぐため
満水容量の60%までにする

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。
[加熱切/入] を押して沸騰するまで沸かしてください。

操作

ヒーターを入れる
切/入
ランプ点灯
約4~5分 (1L当たり)
沸騰したらブザーで知らせ
保温する
点灯
約5分
ブザーが鳴り
自動で切れる
(ランプ消灯)

沸かす

- なべの材質・厚さ・反り(1mm以上)・底形状・水量・水温などにより、自動湯沸かし機能がうまく働かないことがあります。
※沸騰前にブザーが鳴ったり、沸騰が続いてブザーが鳴るのが遅くなります。(約3分程度)

お願い

- 次のような使い方をしない。(センサーで検知できなかったり、通電が停止することがあります)
- いため物の直後など、トッププレートが熱いときに使わない。
- ヒーター中央のセンサーやなべ底などが汚れたまま使わない。
- ふたをしないで沸かさない。
- 途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水や湯を継ぎ足さない。
- 常温の水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。
- 湯沸かし中に、湯の飛び散りが気になるときは「ふたを少しずらす」などしてください。

揚げ物

準備

- 1 あっせん天ぷらなべを中央に置く
- 2 電源スイッチを入れる
●ボタン操作しないまま
約3分たつと、自動的に切れる。
→再度電源スイッチを入れる。

操作

ヒーターを入れる
揚げ物切/入
「180」で
スタート
約7~10分 (油量800g)
ブザーが鳴り
表示が点灯したら
揚げる
揚げ物切/入

揚げる

1 ヒーターを入れる
2 温度を調節する
3 ヒーターを切る

押すごとに
低温へ 高温へ
揚げ物 140・160・180・200
点滅
●温度調節の目安
(P. 18ページ)

約7~10分 (油量800g)
ブザーが鳴り
表示が点灯したら
揚げる
揚げ物切/入












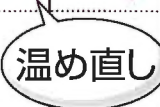





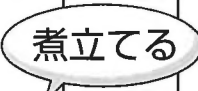






点灯
●調理中に温度変更したときは
ブザーは鳴りません。

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。

様子を見ながら火力調節してください。

■なべの発熱量は材質により異なります。

鉄→ホーロー→有磁性ステンレス(18-0)→ステンレス一層なべ(18-8、18-10)の順で弱くなります。

一般的に 使われる火力	とろ火	弱	火	中	火	強	火	
IHに表示される火力	 保温	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7
※1 消費電力(約)	80W	195W	330W	500W	700W	1,000W	1,450W 1,300W	2,000W —
温める	 							
ゆでる	 保温	 保温直し		 めん類・根菜			 葉菜	 沸騰
煮る	 カレー・シチュー・おでん			 煮魚		 煮立てる		
蒸す	 茶わん蒸し							
いためる				 玉ねぎ・ホワイトソース		 炒飯・野菜いため		
焼く				 卵焼き・オムレツ		 ハンバーグ・ぎょうざ		 ステーキ

※1 消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。

火力を上手に 使い分ける

焦げ付かないように
時々かき混ぜる



- 煮立てるとき → 6~7
- おでんなどサラッとした煮込み → 2~3
- シチューなどトロツとした煮込み → 1~2
- 温め直しも弱火でかき混ぜながら。
- みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから 1~2 の火力で。
- 突沸現象(※6ページ)にご注意。



〈ゆでる〉

メニュー例	沸騰までの火力	火力調節の目安 (CH-11B: 火力「6」まで)
スパゲティ		4~5 めんを入れてゆでる(8~10分:めんにより調節)
葉菜	6~7	6~7 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		2 アクを取り、じっくりゆでる(40~50分)
根菜	6~7 (材料は水から入れる)	4~5 やわらかくなるまでゆでる

〈煮る〉

メニュー例	火力調節の目安 (CH-11B: 火力「6」まで)
煮魚	煮汁を煮立てる 6 魚を入れて煮る 4~5 (10~15分)
おでん	材料を煮立てる 6 じっくり煮込む 2 (2~3時間)
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 6~7 豚肉がやわらかくなるまで煮込む 2 (約1時間) → 野菜を加えて煮立てる 6~7 → 野菜がやわらかくなるまで煮込む 2 (30~40分)



長時間、煮込むときは

約45分で「切り忘れ自動OFF」(※21ページ)が働いて途中で切れます。

→再度ボタン操作してください。

火力が強いので
すぐに高温に
なります



予熱は

- 1～2分で充分
- そばを離れない

(油が少ないときや
小さめや軽めのなべを
使うときは
さらに弱めの火力で)

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあります。



- 材料の準備・段取りを
してから予熱する。
- 油は充分になじませて。
(フッ素樹脂加工され
ていないものは特に
念入りに)

フライ返しなどで 材料全体を返し ながらいためる



- 材料がフライパンの底
にとどまると、焦げ付き
べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは フライパンを 浮かしたり IHヒーターから ずらす



- 一度に多くの量を
いためないように。

いためる
焼く

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安 (CH-11B: 火力「6」まで)		
野菜いため	6	材料をいため、調味料を入れて、からませる 6～7		
炒飯	5	野菜・焼豚などの材料をいためる 5	卵・ごはんを加えていためる 6	
チンジャオ ロース		香味野菜をいため 油に香りを付ける 5	材料を入れて いためる 6	調味料を入れて からませる 5
マーボー豆腐	5～6	香味野菜をいため 油に香りを付け、豆腐 以外を入れていためる 5～6	豆腐を加えて 煮立てる 6	水溶きかたくり粉で とろみを付ける 4
肉じゃが	4～5	材料をいため 合わせる 4～5	水を入れて 煮立てる 6	やわらかくなる まで煮込む 4～5 15～20分
カレー	5～6	材料をいため 合わせる 5～6	水を入れて 煮立てる 6～7	やわらかくなる まで煮込む 2～3
				ルーを入れて とろみを付ける 1～2

ときどきかき混ぜる

調理別のポイント

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安 (CH-11B: 火力「6」まで)
ステーキ	6	片面につき約1分ずつ焼く (ミディアム程度) 6～7 ※厚い肉は、火力を弱めてふたをする
ハンバーグ (たねを焼く)	4～5	片面に焼き色を付ける 裏返してふたをし、中まで火を通す 4～5 → 2～3
ぎょうざ		湯を入れてふたをし、蒸し焼きにする 油を入れて (チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす) 皮に焼き色を付ける 4 → 4～5

■焼きおにぎり・おもち・のり・するめなどもフライパンでできます！

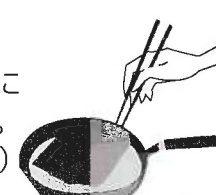
焼きおにぎり

- しょうゆを塗り
3～4で2～3回
裏返しながら焼く。



のりをあぶる

- 4～5でフライパンに
載せて、数回裏返す。
(色が変わったらOK)



おもち

- 4～5でふたをして
様子を見ながら
焼く。



するめ

- 食べやすい大きさに切り
6～7で焼く。
(カールしてきたらOK)



いためる
焼く

卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

- 3～4で予熱して焼く。
- 多めの油を入れて充分になじませる。
(フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに)

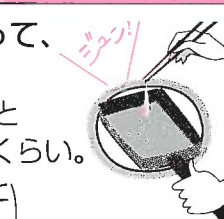


卵焼き

余分な油をふき取って、
適温を確認

- 卵液を少し落とすと
ジュンと音がするくらい。
(温度が高過ぎると
くっつきます)

焦げ付きそうなときは
浮かしたり、ずらす



オムレツ

油を切り、
バターを加えて溶かす

- なべ肌にまんべん
なく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、
全体を混ぜる

- 円を描くように
大きく素早く。



薄焼き卵は余熱を利用

- ①表面が乾いてきたら、トッププレート
から離す。
- ②裏返して、卵焼き器の余熱で
焼き上げる。

形を作るときは、フライパン
を傾けてたたみ込む

- フライ返しを使うと
たたみやすい。



■温度調節の目安 (あっせんの天ぷらなべ・油800gの場合)

140	150	160	170	180	190	200
				手作りコロッケ		
			冷凍食品 (コロッケなど)・天ぷら			
		フライ・串カツ・鶏のからあげ				
		ドーナツ				
	太芋いも					

温度調節を正しく機能させるために

**必ずあっせんの
天ぷらなべで
(KZ-TT2)**



- なべはトッププレートの中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除く。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら油を継ぎ足さない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油は800gが基本

500g未満の油量で調理しない。
(発火の原因になります)



目安 500g: 底から約2cm
800g: 底から約3cm

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

えび
尾の先を切る。

ししとう
縦に切り込みを。

いか
皮をむき、両面に
切り目を。

ゆで卵 (うすらなど)
串などを刺す。

水分をふき取る
魚介類・しいたけ・
ピーマンなどの
野菜。



ドーナツなどの生地は
必ずベーキングパウダー
や砂糖を入れる。



■揚げ過ぎに注意!

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど ●コロッケ
 - 中が空洞の野菜 (ししとう、おくらなど) ●ゆで卵 (うすらなど)
- なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

お手入れ

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいに使いいただくために
毎日必ずお手入れを...

調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります。

軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る

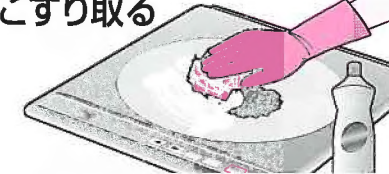
油汚れ

台所用洗剤 (中性) を薄めて
ふきんにしみ込ませてふき取る

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤 (漂白剤・住宅用合成洗剤など) は使わない。
(変色します)

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉 (ジフなど)
を付け、丸めたアルミ箔で
こすり取る



トップ
プレート

■それでも取れないときは

＜別売品: 松下電器産業 (株) 製＞
品名: IH調理器具専用
「プレートのよごとり」
(消しゴムタイプ)

品番: AKZ-C1

希望小売価格: 945円 (税込)

使い方: トッププレートが乾いているときに
消しゴムのようにこすって取る。

- お買い求め先にお問い合わせください。
- 松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Pana Sense

<http://www.sense.panasonic.co.jp>

- 注意書をよくお読みのうえ、お使いください。
- トップフレームには使わないでください。
(表面が傷付きます)

(2007年6月現在)

排気口カバーの上

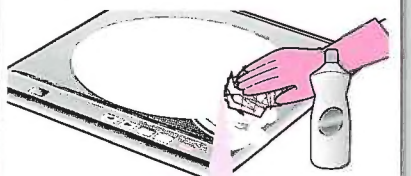
調理物などが落ちたり汚れが付いた
ときは、こまめにふき取る

調味料が付いたときは
すぐにふき取る
(放置すると、汚れが残ります)

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉
(ジフなど) を付け、丸めた
ラップでこすり取る

- 磨き粉・たわし・スポンジの
ナイロン面などは使わない。
(表面が傷付きます)



アルミ箔は使わないで!
表面が傷付きます

天面
操作部

台所用洗剤 (中性) を
薄めて
ふきんにしみ込ませて
ふき取る

(放置すると、汚れが残ります)

アドバイス

なべ底の汚れも取り除く

- トッププレートに
焼き付いて汚れの原因に。



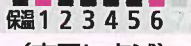
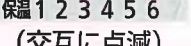

トップ
フレーム

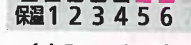
次の表示が出たら…

●次の方法で直してください。

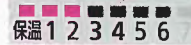
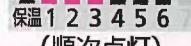
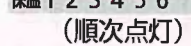

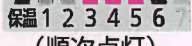
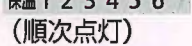
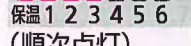
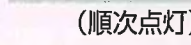
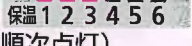
表示	原因	直し方	参照ページ
 (交互に点滅)	フィルター(吸・排気口)目詰まり検知 ●排気口をふさいでいたり、ほこりがたまって、使用中に本体内部の温度が高くなった。 ●キャビネットの機密性が高く、十分な吸気できていない場合に表示することがあります。 ➡お買い求め先にご相談ください。	●排気口をふさいでいるものを取り除く。 ●排気口を手入れする。	7
 (表示部が点滅)	なべなし自動OFF ●なべを置いていない。 ●使用中に、なべを外した。 ●なべがヒーターの中央から大きくずれている。 ●使えないなべを使っている。 小物自動OFF ●ナイフ・スプーンなど金属製の小物を加熱した。	●なべを置く。 ●なべをヒーターの中央に置く。 ●使えるなべを使う。 ●小物を取り除く。	11 12 13 8
	※処置をしないで放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します。		

●次の方法で直し、**切/入** ボタンで表示を消してください。

 (交互に点滅)	空焼き自動OFF ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止します。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	—
140・160・180・200  (交互に点滅) または 表示に対し油温が高く感じたり低く感じる	揚げ物そりなべ自動OFF ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。 ●トップレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。 ●トップレートが熱いときに揚げ物をした。 ●熱い油を予熱した。 ●予熱中に油を継ぎ足した。	●底が反ったり、変形していないあっせんの天ぷらなべを使う。 ●異物や汚れを取り除く。 ●トップレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●常温の油を使って予熱する。 ●再度、温度設定し直す。	18 19 18
	●  で煮炊きをすると、表示することがあります。		

表示	原因	直し方	参照ページ
 (交互に点滅)	トップレート高温自動OFF ●トップレートが熱いときに自動湯沸かしをした。 ●フッ素樹脂加工のなべを使うと、表示することがあります。 ●自動湯沸かしで空だきすると、表示することがあります。	●トップレートが冷えてから、自動湯沸かしをする。	12
			—

■以上の処置で直らないときや、表示が順次点灯するときは…

CH-12B・CH-11Bに表示するもの ●左から  (順次点灯)  (順次点灯)  (順次点灯)	●右から  (順次点灯)  (順次点灯)  (順次点灯)	●故障です ➡電源スイッチとブレーカーを切り、「表示の流れと位置」をお買い求め先にご連絡ください。 (例：左から1・2・3、右から6・5・4など)
CH-12Bだけに表示するもの ●左から  (順次点灯)  (順次点灯)	●右から  (順次点灯)	

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
ヒーターが使えない・切れている IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチを入れていない。 ●電源スイッチを入れてから、ボタン操作しないまま約3分たった。	●電源スイッチを入れる。 ●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	11 12 13
使用中にヒーターが切れていた	切り忘れ自動OFF ●ボタン操作しないまま約45分過ぎるとブザーで知らせて通電を停止します。	●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	—

故障かな？
次の表示が出たら…

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
●火力が弱くなる	温度過昇防止 ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。(いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます) 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。	—	—
●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	→ ●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	9	
●その他			
●本体から音がする	●本体内部にある冷却ファンの音です。電源スイッチを切っても、本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。温度が下がると、自動的に止まります。	—	
●加熱中になべから音がする	●なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。(取っ手にわずかな振動を感じたり、なべが動くことがあります) → ●異常ではありません。なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まる場合があります。	—	
●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります	—	
●揚げ物の予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トップレートが熱いときに揚げ物をした。 ●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	●トップレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う ●揚げカスをこまめに取る。	18
●自動湯沸かしのブザーが沸騰しても鳴らない	●沸騰が約3分程度続いてブザーがなるのは、異常ではありません。		
●自動湯沸かしのブザーが沸騰する前に鳴る	次の場合は、さらに沸騰が続きます。 ●なべに1mm以上の反りがある。 ●水量が1L未満。 ●お湯を使った。	●反りが1mm以下のなべを使う。 ●1~2Lの水量にする。 ●常温の水を使う。 ※止めたい場合は で切る。	12
	●2L以上の水を入れた。 ●底が厚すぎるなべを使った。	●1~2Lの水量にする。 ●厚さが4mm未満のなべを使う。 ●動かしたり、水を継ぎ足さない。 ●お手入れする。 ※沸かし足りない場合は で沸騰するまで沸かす。	12
	●途中でなべを動かしたり、水を継ぎ足した。 ●ヒーター中央や、なべ底が汚れている。		

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い求め先へお申し付けください。

- 転居や贈答品などでお困りの場合は
 - 修理は、「修理ご相談窓口」へ!
 - その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。
- 保証書(別添付)
 - お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。
 - 保証期間: お買い上げ日から本体1年間
- 補修用性能部品: 弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼される時

「次の表示が出たら…」「故障かな?」(P.20~22ページ)でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

- ①品名「IHクッキングヒーター」 ②品番
- ③お買い上げ日 ④故障の状況(できるだけ具体的に)
- ⑤故障表示が出たときは、その表示内容(21ページ)

- 保証期間中は: 保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 保証期間後は: 診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。(出張診断のみでも料金がかかります)
- 修理料金は、次の内容で構成されています。
 - 技術料 診断・修理・調整・点検などの費用です。
 - 部品代 修理に使用した部品および補助材料代です。
 - 出張料 ご依頼により、技術者を派遣する費用です。
- ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて (P.裏表紙)

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
<http://panasonic.co.jp/cs/japan>

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック **修理ご相談窓口**

ナビダイヤル (全国共通番号) **0570-087-087**

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック **お客様ご相談センター** 365日 受付9時~20時

- 電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
- FAX フリーダイヤル **0120-878-236**
- 携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

Help desk for foreign residents in Japan
 Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
 Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

北海道地区		近畿地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251 旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	帯広 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477 函館 函館市西栲栳589番地241 (函館流通センター内) ☎(0138)48-6631	滋賀 栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021 京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123 大阪 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225	奈良 大和郡山形町800番地 ☎(0743)59-2770 和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984 兵庫 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140
東北地区		中国地区	
青森 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326 秋田 秋田市東通り2丁目1-7 ☎(018)831-7833 岩手 盛岡市駒川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117 山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100 福島 郡山市竜田1丁目51-15 ☎(024)991-9308	鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695 米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129 松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128 出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629 岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236 広島 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011 山口 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720
首都圏地区		四国地区	
栃木 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555 群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075 茨城 つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756 埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960 千葉 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034	東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780 山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171 神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720 新潟 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171	香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388 徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142 愛媛 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544
中部地区		九州地区	
石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608 富山 富山市根家町1丁目1-4 ☎(076)424-2549 福井 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)25-5001 長野 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209 静岡 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000	愛知 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225 岐阜 岐阜市中島4丁目42 ☎(058)278-6720 高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613 三重 津市久居野村町字山神421 ☎(059)255-1380	福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036 佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151 長崎 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658 大分 大分市秋原4丁目8-35 ☎(097)556-3815 宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067 天草 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125 鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657 大島 名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101
沖縄地区		沖縄地区	
石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608		沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

保証とアフターサービス
故障かな？